

SINGLE VINEYARD

Cabernet Franc 2016

VALLE DEL MAULE



VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 10 kgs., maceración pre-fermentativa por 7 días a 7°C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas y nivel de extracción de taninos que varían de acuerdo con el lote. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por aproximadamente 12 a 16 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Cabernet Franc, 3% Carmenere.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso.

Aroma: Frutas rojas, especias y toques de vainilla.

Sabor: Frutoso, expresivo, con acidez marcada pero balanceada respecto al alcohol, fresco, untuoso y fácil de tomar.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 16°C.

Maridaje: Todo tipo de pastas, risottos, guisos y pavo.